

Link do produktu: <https://sklep.olewinsky.pl/ser-koryciński-swojski-niedojrzewający-1kg-p-40.html>

Ser koryciński swojski (niedojrzewający) 1kg



Cena	60,00 zł
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Ser Koryciński Swojski (Niedojrzewający)

Odkryj prawdziwy smak tradycji z naszym Serem Korycińskim – niedojrzewającym serem, który zachwyca swoją świeżością i naturalnym smakiem. Ten unikalny ser pochodzi z serca Podlasia, gdzie od pokoleń produkowany jest według tradycyjnych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Charakterystyka Produktu:

- **Rodzaj Sera:** Niedojrzewający ser podpuszczkowy
- **Skład:** Mleko krowie, podpuszczka, sól
- **Konsystencja:** Miękka, elastyczna, lekko wilgotna
- **Smak:** Delikatny, świeży, lekko mleczny
- **Zapach:** Naturalny, subtelny, lekko kwaskowy

Dlaczego warto wybrać Ser Koryciński Swojski?

1. **Naturalny Skład:** Ser Koryciński Swojski jest produkowany z najwyższej jakości mleka krowiego, bez dodatku konserwantów i sztucznych barwników.
2. **Tradycyjna Receptura:** Nasz ser jest wytwarzany według tradycyjnych metod, co gwarantuje autentyczność i niepowtarzalny smak.
3. **Świeżość:** Niedojrzewający ser charakteryzuje się wyjątkową świeżością i delikatnym smakiem, który doskonale komponuje się z różnorodnymi potrawami.
4. **Wszechstronność:** Ser Koryciński doskonale sprawdza się jako dodatek do kanapek, sałatek, a także jako samodzielna przekąska. Można go także używać w daniach ciepłych, takich jak zapiekanki czy omlety.
5. **Lokalne Dziedzictwo:** Wybierając nasz ser, wspierasz lokalnych producentów i przyczyniasz się do zachowania kulinarnego dziedzictwa Podlasia.

Sposób Przechowywania:

Aby cieszyć się pełnią smaku i świeżości naszego Sera Korycińskiego Swojskiego, przechowuj go w lodówce w temperaturze od +2°C do +6°C. Najlepiej spożyć w ciągu 7 dni od otwarcia opakowania.

Zapraszamy do skosztowania Sera Korycińskiego Swojskiego i doświadczenia smaku, który przeniesie Cię wprost na malownicze Podlasie, gdzie tradycja spotyka się z naturą. Idealny wybór dla miłośników prawdziwych, nieprzetworzonych produktów!